

Questo olio è stato prodotto seguendo gli standard di qualità e sicurezza europei, utilizzando esclusivamente olive 100% italiane appena raccolte e molite entro le 24 ore successive.

This oil has been produced following European quality and safety standards, using only 100% Italian olive freshly picked and pressed into the following 24 hours



OLIO DESIDERIO s.a.s.
Sede e Magazzini: via Cortemilia 1/a - Fraz. Ricca
12055 DIANO D'ALBA (Cn)
Tel. 0173 612024 - ☎ +39 339 2117128
e.mail: info@oliodesiderio.com
www.oliodesiderio.com

DESIDERIO

Dal 1949

CERTIFICATO
DI QUALITÀ

QUALITY
CERTIFICATE

Olio Extravergine di Oliva
DENOCCIOLATO
Monocultivar Nocellara del Belice

Prodotto italiano 100%



DA OLIVE RACCOLTE E MOLTE
IN ITALIA OTTENUTO A FREDDO

Olio extravergine di oliva italiano 100% spremitura a freddo e **DENOCCIOLATO** "monocultivar Nocellara del Belice". Ottenuto per pressione da olive appena raccolte.

- *Zona di produzione:* Sicilia
- *Altimetria:* 100-400 mt. s.l.m.
- *Varietà di olive utilizzate:* Nocellara del Belice
- *Periodo di raccolta:* ottobre - novembre - dicembre
- *Metodo di raccolta:* manuale e lavorazione entro le 24 ore successive
- *Caratteristiche organolettiche:* colorazione che varia dal giallo al verde intenso, profumo delicato ma intenso
- *Retrogusto:* : leggermente piccante, con sentori di pomodoro secco, oliva e mandorla
- *Abbinamento in cucina:* adatto a piatti delicati, in quanto manca il sapore legnoso del nocciolo, mentre si può apprezzare il gusto delicato della sola polpa

Valori all'atto della produzione soggetti a variazione nel tempo e alla modalità di conservazione

Extra virgin olive oil 100% italian cold pressing and PITTED "monocultivar Nocellara del Belice". Made with freshly harvested olive.

- *Production area:* Sicilia
- *Altimetry:* 100-400 mt above sea-level
- *Olive's variety:* Nocellara del Belice
- *Harvest time:* october, november, december
- *Method of collection:* by hand and pressing into the following 24 hours
- *Organoleptic properties:* color that varies from yellow to deep green, mild but intense aroma
- *Aftertaste:* lightly spicy, with dry tomatos, olive and almond aromas
- *Combination in kitchen:* delicate dishes, because it miss the wooden taste of the pit, buti t exalted the mild taste of the olive's pulp

Values valid at the time of production subject to changes over time and to the method of conservation



Descrizione campione: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Etichetta: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PROD. 2022/23

Risultati delle prove

MONOCULTIVAR	NOCELLARA DEL BELICE		
	RISULTATO	U.M.	LIMITI
DETERMINAZIONE			
Acidità (% di acido Oleico)	0.19	%	≤ 0.80
Numero di Perossidi	7.7	Meq O/kg.	≤ 20
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.			
K232	1.67		≤ 2.50
K268	0.1		≤ 0.22
Delta K	- 0.004		≤ 0.01
FRAZIONE STEROLICA			
Colesterolo	0.2		≤ 0.5
Brassicasterolo	0.00		≤ 0.1
24 - Metilencolestero	0.08		
Campesterolo	2.7		≤ 4.0
Campestanolo	0.1		
Stigmasterolo	0.7		< Camp
Δ -7 Campesterolo	0.1		
Δ -5,23 Stigmastanediolo	0.00		
Clerosterolo	0.8		
β - Sitosterolo	85.42		
Sitostanololo	0.9		
Δ - 5 Avenasterolo	6.32		
Δ - 5,24 Stigmastanediolo	0.51		
Δ - 7 Stigmastenolo	0.2		≤ 0.5
A - 7 Avenasterolo	0.2		
β - Sitosterolo Apparente	92.15		≥ 93.00
Eritrodioleolo+Uvaolo	3.96		< 4.5
Steroli Totali	1153	Mg/kg	≥ 1000
Metil Esteri Acidi Grassi (MEAG) Etil Esteri Acidi Grassi (EEAG) Σ Metil + Etil Esteri	8.15	Mg/Kg	Σ MEAG+EEAG 75 mg/kg 75 mg/kg <wΣMEAG+EEAG ≤ 150 mg/kg Σ MEAG+EEAG ≤ 1,5
Stigmastadieni	0.005	ppm	≤ 0.05
Polifenoli Tot. (Ac.Gallico)	923	Mg/Kg	
Idrossi-tirolo (3,4 DHPEA)	10.3	Mg/Kg	
Tirosolo (p.DHPEA)	5.5	Mg/Kg	
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone In forma di dialdeidica aperta (3,4 DHPEH-EDA)	61.7	Mg/Kg	
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	67.2	Mg/Kg	
Lignani	26.0	Mg/Kg	
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	21.0	Mg/Kg	
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	60.8	Mg/Kg	